MENU AURA

Aperitivo...

- Bocado de Bienvenida.

Comenzamos con...

(Primero a elegir)

- Sopa de melón, cantalupo tostado y tartar de jamón iberico.
- Judías verdes, patata revolcona y consomé de cecina cocida.
- Puerros a la brasa, muhammara, queso feta y vinagreta de nueces y remolacha.
- Pasta a la marinera con tartar de gambón.
- Potaje de alubias rojas, rulo de manitas, morcilla crujiente y buñuelo de chorizo.

Para continuar...

(Segundo a elegir)

- Bacalao Club Ranero.
- Ventresca de atún a la parrilla, escabeche de calabaza y jengibre.
- Rodaballo a la brasa con patatas confitadas **(Suplemento +8€).**
- Osobuco estofado, polenta cremosa y gremolata.
- Abanico Ibérico a la brasa, boniato ahumado y cebollas asadas.
- Confit de pato, glaseado hoisin, crema de chirivia y trigo tierno.
- Chuleta de vaca madurada de lomo bajo a la brasa con pimientos asados **(650gr. Suplemento +18€).**

Nuestro momento dulce...

(Postre a elegir)

- Tarta cremosa tres quesos.
- Nuestra versión de la piña colada.
- Mango, fruta de la pasión y toque picante.
- Pan, chocolate y aceite de oliva.
- Torrija brioche, crema de espéculos y helado de arroz con leche.

El menú incluye:
Agua Microfiltrada, 1 Botella vino para cada 2 personas o 1 Cerveza por persona y pan.
No se sirven medios menús.
Si tiene alguna alergia alimentaria comuníquenoslo.
Los menús van por temporada es posible que si reserva con antelación algo haya cambiado.

Este menú se servirá de miércoles a viernes en horario de comidas excepto los festivos.

27€ Iva Incluido.

AURA Gastronómica